

6. RISPETTARE LE TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE

Una corretta conservazione degli alimenti garantisce la loro stabilità e riduce la probabilità che possano proliferare microrganismi dannosi per il consumatore ad esempio:

- a. I prodotti deperibili con coperture o farciti a base di crema, di uova, di panna, di yogurt e prodotti di gastronomia con copertura di gelatina alimentare, devono essere conservati ad una temperatura non superiore ai 4° C.
- b. Gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi (quali piatti pronti, snacks, polli allo spiedo, ecc.) devono essere conservati a Temperature tra i + 60° e i + 65°, in speciali banchi con termostato.
- c. Gli alimenti deperibili da consumarsi freddi (quali arrosti, roast-beef, porchetta, ecc.) e le paste alimentari fresche con ripieno devono essere conservati ad una temperatura non superiore a + 10°C.

7. EVITARE DI METTERE A CONTATTO I CIBI CRUDI CON QUELLI COTTI

I cibi crudi per la possibile presenza di germi, possono contaminare quelli cotti anche con minimi contatti: questa CONTAMINAZIONE CROCIATA può essere diretta, ma anche non evidente, come nel caso di utilizzo di coltelli o taglieri già adoperati per preparare il cibo crudo, reintroducendo gli stessi microbi presenti prima della cottura. Anche nella conservazione vanno tenuti separati sia i cibi cotti dai crudi che le diverse tipologie di alimenti (es. separare carne suina da quella bovina o il formaggio dal prosciutto).

8. CUOCERE E RISCALDARE GLI ALIMENTI

Molti cibi crudi come la carne, le uova, il latte non pasteurizzato, sono spesso contaminati da microbi che causano le malattie. Una cottura accurata li distruggerà completamente: è fondamentale rispettare il binomio Tempo e Temperatura che però può variare da alimento ad alimento. Nel riscaldamento dei cibi è invece buona norma raggiungere i 72° C per almeno due minuti.

9. USARE ACQUA SICURAMENTE POTABILE

10. RISPETTARE IL PIANO DI AUTOCONTROLLO

Ogni industria alimentare dalla più piccola alla più grande deve dotarsi ai sensi del Decreto Legislativo 155/1997 di un piano di autocontrollo in cui sono descritti i pericoli per gli alimenti e le relative MISURE PREVENTIVE che la Ditta mette in atto per prevenire o tenere sotto controllo tali pericoli: essere a conoscenza e applicare le procedure adottate è un dovere e un obbligo per ciascun operatore.

PER PRESA VISIONE

Firma dell'operatore

Firma del titolare